



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIR ÇORBASI

1 su bardağı kırıklı mısır
1 ay fincanı barbunya
250 gr parça et
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet sođan
1 ay kaşığı tuz

Kırıklı mısırđ yıkayın, üzerine bolca su ekleyip, iyice pişirin. Akşamdan ıslatmış olduğunuz barbunyayı da ayrı bir yerde yumuşayınca kadar pişirin. Yumuşamış barbunyayı ve eti, pişmiş olan mısıra ekleyin. Soğanı yemeklik olarak doğrayıp, margarinde pembeleştirin. Soğanı, pişmeye devam eden mısırlı barbunyalı karışımına ekleyin, tuzunu ilave edin. Orta hararetlı ocağın üzerinde 1 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.